V. Rok Tarnów dnia 31-go lipca 1905 r. Nr. 14.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, illustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Fiołek perski (Cyclamen persicum Mill).

Należy do roślin pierwiosnkowatych, a gatunki jego napotkać można w strefach ciepłych i umiarkowanych wszystkich części świata, niektóre z nich n. p. C. europaeum i haederaefolium znajdujemy w Szwajcaryi, Tyrolu, a także u nas w Tatrach.



Wskutek krzyżowań fiołka perskiego z innymi gatunkami otrzymano odmiany o kwiatach rozmaicie ubarwionych, niekiedy nawet z przyjemnym delikatnym zapachem. Cyclameny rozmnaża się przez siew i rozdzielenie bulw, przy tym ostatnim sposobie trzeba zawsze uważać, aby każda część oddzielona miała co najmniej jedno oczko.

Wysiew najlepiej uskutecznić w końcu września lub z początkiem października do płytkich misek wypełnionych w $^3/_4$ częściach skorupkami, na które nałożyć trzeba nieco mchu, dopełniając resztę prawie do wierzchu ziemią, złożoną z równych części: wrzosowej, dobrej liściowej, gruboziarnistego piasku i nieco starego tynku. Gdy po miesiącu na-

sionka skiełkują i młode roślinki powschodzą, zrasza się siewki raz na dzień ocieploną wodą i przetrzymuje w pokoju o ciepłocie około 13° R. W grudniu przepikowuje roślinki po raz pierwszy, w drugiej połowie stycznia po raz drugi a w marcu po raz trzeci i wtedy silniejsze przesadza się w doniczki o 6 cm. średnicy. Dalsza hodowla polega na comiesięcznem przesadzaniu do doniczek zawsze o 2 cm. większych, zraszaniu i podlewaniu raz w tydzień rozcieńczoną gnojówką. W połowie sierpnia przesadza się je po raz ostatni. *R.*

Tani sposób uzyskania syropu na potrzeby domowe.

Przy obecnej konieczności oszczędzania każdego zbytecznego wydatku pożądaną będzie dla niejednej z pań naszych wiadomość, w jaki sposób można przyrządzić nie wielkim kosztem syrup, zastępujący cukier w rozmaitych użytkach. Na każdem, choćby najgorzej położonem gospodarstwie, łatwo można wybrać odpowiedni kawałek pola w bliskości domu do uprawyburaków cukrowych, a 100 sztuk buraków dorodnych mają dawać około 20 funtów syropu, albo też 8 funtów cukru kuchennego i tyleż syropu.

W tym celu przedewszystkiem należy się zaopatrzyć w odpowiednie tanie a nieliczne przyrządy, a mianowicie:

1. Tarło żelazne do buraków.
2. Małą, zwykłą prasę, którą można nawet zastąpić dwoma deskami, obciążonemi za pomocą kamieni.
3. Dwa worki do cedzenia, jeden płócienny, drugi flanelowy.
4. Odpowiednią beczułkę, w której trzeba powiercić dziury w odstępach 10-centymetrowych z góry na dół tak, aby najniższa znajdowała się o 12 cm. nad dnem beczki, dziury te mają być pozatykane korkami.
5. Stosowny kociołek; im płytszy i szerszy, tem lepiej.

Następnie należy przyrządzić zapas mleka wapiennego, biorąc jeden kilogr. świeżo upalonego wapna i polewając je $1/_3$ litrową ilością letniej wody, a skoro wapno rozpadnie się na proszek, dolewa się jeszcze 9 litrów wody. Przy użyciu należy płyn ten dobrze wymieszać.

Również trzeba mieć w zapasie węgle kostne, które przyrządza się w następujący sposób. Do garnka niepolewanego wsypuje się pewną ilość kości, potłuczonych na kawałki wielkości orzecha, przykrywa pokrywką i szparę zasmarowuje gliną, poczem wstawia się garnek do ognia na tak długo, aż się rozpali do czerwoności. Po wystygnięciu przechowuje się te węgle w suchem miejscu, w dobrze zamkniętem naczyniu, najlepiej w butelce. Zaopatrzywszy się w ten sposób w potrzebne materyały, można już przystąpić do właściwej czynności wyrabiania syropu.

Na początku listopada wydobywa się buraki z ziemi, a po należytem obcięciu liści i zielonych wierzchołków, obmywa starannie w wodzie. Po osuszeniu trze się je na tarle blaszanem i wyciska zaraz sok w worku

flanelowym za pomocą prasy. Po uzyskaniu odpowiedniej ilości soku odmierza go się litrem do kociołka i stawia na lekki ogień, przestrzegając jednak, by sok niezbyt się ogrzał, jeno tak, by można trzymać w nim palce bez oparzenia. Następnie daje się na każde 30 l. soku 3 l. mleka wapiennego, miesza się razem dokładnie i wlewa do beczki z zatkanemi dziurami, w której zostaje w spokoju przez 3 godziny, poczem zdejmuje się ostrożnie szumowiny. Reszta stałych części osiada na spodzie. Sklarowany sok spuszcza się stopniowo z beczki przez wiercone otwory, cedzi jeszcze raz przez wymyty worek, wlewa powtórnie do oczyszczonego kotła i wygotowuje przy dobrym ogniu, aż do trzeciej części danej ilości (co można mierzyć za pomocą patyczka, na którym zakarbowano trzecią część płynu przy wlewaniu do kotła). Gdy się sok wygotuje do trzeciej swej części, wtedy wsypuje się (na 30 l. soku) $1/2$ kg. dobrze upalonych kości, dając jednak po odrobinie przy ciągłem mieszaniu. Po tym dodatku gotuje się jeszcze kwadrans, a następnie zmniejsza ogień tak, by płyn kipiał tylko brzegami. Jeżeli ma się zamiar otrzymać sam tylko syrop, to gotuje się całość (30 l.) przez dwie godziny, dodaje potem białko z 6 jaj, zagotowuje jeszcze raz i cedzi następnie przez płótno, otrzymując tym sposobem 10—12 funtów najpiękniejszego syropu. Jeżeli pragnie się otrzymać jednocześnie cukier kuchenny, to gotuje się tak długo, aż z 30 l. płynu pozostanie tylko 2 l., dodaje do tego $1/4$ kg. miałkiego cukru, klaruje całość białkiem z 6 jaj, przecedza i pozostawia do lekkiego ostygnięcia, wlewa następnie do niepolewanego garnka, w którym po kilku dniach cukier wykrystalizuje. Pozostały na spodzie syrup zlewa się osobno, a mączkę cukrową suszy w gorącem miejscu i zachowuje do użytku. W czasie ostatecznego wygotowywania należy być bardzo przezornym, gdyż zbyt silny ogień przeszkodzi następnemu, należytemu skrystalizowaniu się cukru.

Powyższy sposób przyrządzania syropu jest tak łatwy, że może być wykonany w każdem domowem gospodarstwie, zaoszczędzając znacznie wydatek na cukier. Nadmienić jeszcze wypada, że do wyrobu syropu używa się buraków cukrowych, które stanowią inny gatunek, odrębny od zwykłych, używanych dla bydła. *J. W.*

Przechowywanie owoców.

(Ciąg dalszy).

Schowki owocowe. Owoce dadzą się przechować w rozmaitych ubikacyach, jeśli poprzednio wymienione warunki (patrz „Głos. roln. Nr. 13 str. 200) będą zachowane.

Do tego celu mogą służyć: piwnice, komórki, spiżarnie, strych, można je także przechowywać w kopcach, szafach, skrzyniach, beczkach i t. p.

Przechowywanie w piwnicy. Piwnica jest schowkiem najwygodniejszym, bo odpowiada wszelkim warunkom, nie jest ani za zimna ani za ciepła, dobrze utrzymuje odpowiedni stan wilgoci i daje się łatwo zaciemnić. Od północy leżąca piwnica będzie lepsza od południowej lub zachodniej,

bo na zmianę ciepłoty mniej bywa narażona. Piwnica powinna mieć podwójne drzwi i okna, by przy otwieraniu zimne powietrze nie wpadało zbyt gwałtownie. Wzdłuż ścian, a gdy piwnica jest obszerna to i środkiem ustawia się stelaży (półki) z desek lub lepiej zbite z łat $2^1/_2$ cm. grubych. Bardzo pojedynczy stelaż da się urządzić z dwóch drabin o silnych szczeblach, na których umocowuje się półki z desek lub z łat. Drabinka jedna od drugiej powinna być ustawiona w odległości co najwyżej 2 m., by się półki pod ciężarem owoców nie wyginały. Odległość między półkami ma wynosić 30 do 40 cm., gdyż tylko przy takiej odległości można wygodnie owoce przebierać. By owoce z półek nie spadały trzeba z boków poprzybijać listwy na 6 do 10 cm szerokie. Jeśli w piwnicy gnieżdżą się myszy lub szczury, w takim razie trzeba na każdej nodze stelaża w wysokości 20 cm. nad ziemią przybić pierścień z blachy, któryby jak parasol od nogi odstawał. By zaś te szkodniki nie wdrapywały się do owoców po ścianach trzeba stelaże ustawić od ścian w odległości co najmniej 40 cm.

Półki wyściela się suchą słomą lub trzciną stawową i układa na nich owoce ogonkiem ku górze, tak daleko jeden od drugiego, by się nie stykały. Warstwę pierwszą przykrywa się bibułą, na której układa się warstwę drugą i t. d.

Zamiast półek można użyć wysuwalnych szuflad 1 m. długich, 50 cm. szerokich, a 30 cm. wysokich.

W tym wypadku zmieści się więcej owoców na jednym stelażu, bo szuflada jedna może być tuż nad drugą, więc nie będzie odstępów jak przy półkach. W piwnicy mogą być przechowywane owoce także w skrzyniach zbitych z łat a osadzonych na nogach. Skrzynie takie miewają 2 m. długości, 1 m. szerokości, a 60 cm. głębokości. Owoce układa się w nich warstwami przekładając bibułą, a wreszcie nakrywa wiekiem.

Gdyby piwnica była za sucha, to trzeba ziemię lub posadzkę skrapiać wodą, za wilgotną zaś osuszyć chlorkiem wapniowym. W piwnicy, która ma służyć jako schowek owocowy nie można utrzymywać ani jarzyn świeżych, ani produktów ulegających fermentacyi, n. p. kapusty, ogórków, mleka i t. p. Skoro w schowku daje się czuć zapach stęchlizny nie zaniedbywać siarkowania.

Owoce przechowywane w piwnicach, czy to na stelażach, czy też w skrzyniach trzeba co kilka dni przebierać, usuwając nadpsute.

Przechowywanie owoców na strychu. Jeśli dach domu jest pokryty słomą, trzciną stawową lub szuwarem, to strych będzie dobrym schowkiem na owoce. Słomianny dach przewodzi ciepło źle — więc w jesieni nie dopuszcza do wnętrza ciepła, a w zimie zimna. Strychy kryte gontami, dachówką, papą lub blachą bywają w jesieni za gorące, a w zimie za zimne, owoce na takich strychach nie utrzymują się długo.

Jeśli strych poszyty słomą jest nad stajnią, a ma służyć jako schowek, to trzeba go wylepić gliną i to dość grubo, by wyziewy stajenne nie wpływały szkodliwie na owoce. Dla przewietrzenia powinien być na dachu dymnik najlepiej od strony północnej.

Polepę na strychu potrząsa się słomą i układa na niej owoce lecz tylko tak gęsto, by się ze sobą nie stykały. Jednę warstwę owoców od

drugiej przedziela się cienką warstewką słomy. W czasie silnych mrozów przykrywa się cały stos grubszą warstwą słomy, którą trzeba zdjąć, gdy mrozy ustaną. W dnie ciepłe owoce przebierać, a nadpsute usuwać.

Przechowywanie owoców w komórkach. W niejednem gospodarstwie znajdzie się zaciszna komórka, przytykająca do stajni lub domu mieszkalnego, w której ciepłota w zimie nie spada poniżej 0° C. Często da się zrobić z komórki o pojedynczych ścianach drewnianych, bardzo wygodny schowek, jeśli się powałę wylepi gliną, a dookoła ścian już stojących da się podwójną ścianę z desek. Przestrzeń pomiędzy ścianami trzeba wypełnić słomą lub liściem. Czasem obłożenie ścian nawozem, jakto włościanie robią dookoła chat, ocieplí komórkę na tyle, że się w niej owoce dobrze dadzą przechować. Owoce w komórkach układa się albo na stelażach albo w pakach z łat.

Przechowywanie owoców w spiżarniach. Jeśli spiżarnia ma tak dobre położenie, że w najcięższe nawet mrozy woda w niej nie zamarza, to nadaje się bardzo dobrze do przechowywania owoców. Rozumie się samo przez się, że ciepłota w jesieni nie powinna być za wysoką.

W spiżarni najlepiej będzie układać owoce na półkach lub w skrzyniach. Nie zapominać o dokładnem zaciemnieniu. (C. d. n.)

Co Piotr Heist widział i słyszał w Loorhaupten?

Napisała

Klementyna Stasiniewiczowa.

(Dokończenie).

Dzień był pogodny. Szli więc rozmawiając. Spotykali dzieci i chłopaków skorych zajętych zbieraniem trawy i pokrzywy. Jednego z nich zagadnął Piotr: „Co ty robisz? — „Zbieram trawę dla kurcząt“ — była odpowiedź. W tej chwili posłyszeli za ogrodzeniem głos kobiety zwołującej kurczęta.

„A jak się macie kumo Elżbieto! Wasze kurczątka aż podlatują do was — a widzę dużo tego macie!“

„Nie tak bardzo dużo — z wylęgłemi dzisiaj jest 60 — kot Wojtka wziął mi dziś jedno — a wrona także jedno — sąsiadowi tchórz zabił jednej nocy sześcioro dużych — to większa szkoda! Takie maleńkie to nieraz giną masami — ale tylko wtedy, gdy się kto nieoględnie obchodzi ze skrzyniami!“

„Gdzie to idziecie teraz? Może choć wracając wstąpicie do nas wieczorem, to pogawędzimy. Wszyscy wtedy są w domu — i radzi wam będą!

Idąc dalej widzieli jak Antoni niebogaty gospodarz wypędzał z sadu gromadę kurcząt, które mu szkodę robiły. — „Nie moje“ — mówił — „a trawę mi wytłuką, nim moje podrosną. Nie chciałbym się wadzić z sąsiadami o kury — ale naprzykrzają mi się, zjadają jedzenie moim przy kwoce — a gdy trzy inne wyprowadzą mi kurczęta, to już z cudzemi nie dam sobie rady! —

Szli dalej gawędząc — gdy nagle Piotr stanął. Zdziwił go dach na ziemi — którego boki okryte darnią a wierzch ze słomy. „Cóż to znowu za pałace? bo widzę ich tu pełno. To obejście Franciszka — ledwie je rozpoznałem. — Wstąpmy do niego bracie Michale!

Gdy weszli do sieni stara kobieta przyjęła ich uprzejmie: „Jest wasz Franio w domu jest — znajdziecie go między temi przeklętemi kurami. — Już świata nie widzi poza niemi. Nie ten to co dawniej. — Ot tędy proszę idźcie! Zobaczycie!"

Franciszek z fajką w ustach przyjął ich w ogrodzonym gęsto ogródku. Siedząc na sporej skrzyni rozmawiał z nimi. Wieko jej w formie daszka opatrzone było czterema szybami. — Co to są za skrzynie i po co — myślał Piotr rozmawiając.

Za chwilę Franciszek wstał — otworzył ostrożnie wieko i pokazał im w skrzyni gromadkę piskląt czarniawych — z białą plamką na ciemieniu. Biegały wesoło — zbierając okruszki z bułki, którą Franciszek drobił.

„Czy nie ładny obrazek, panie Piotrze? — i pomyśleć, że ten cały ludek bez matki na mojej łasce. Ja skrzynię nagrzeję — ja dam jeść i pić — ja uczę wchodzić i wychodzić ze skrzyni — uczę je grzać się, gdy im zimno, uczę wracać wieczorem na spanie pod namiocik w skrzyni przez dni 3 lub 4, a gdy słota to najdłużej do dni 5-ciu, a potem umieją jak stare kury — ani minuty żadna nie spóźni się do skrzyni, — którą im sam obmyśliłem i sporządziłem w zimie z desek, szkła i blachy.

Gdy wypróbowałem co to za cichość i spokój bez kwok — sadzę co tylko mam kur na jaja, — a resztę odsyłam do wylęgarni spółkowej. Oddadzą mi kurczęta — wychowam w skrzyni i dobrze mi z tem. U nas góry — ziemi nie zorzesz — kamienie, więc bydła nie wypasiesz — a to maleństwo wszędzie się wychowa i dochód daje dla dzieci, które się uczą w mieście, że aż miło.

„Do stu piorunów! zawołał Piotr — poszaleli tu wszyscy — kury, kury i pałace zielono malowane z oknami dla kur.

„Oj prawda — prawda Piotruniu — potwierdziła stara gderliwie, — nie zważa nikt na starą matkę teraz — rady nie słucha. Trzeba temu śmieciu ustępować wszędy. Ogródek na zioła kwitnące do kościoła zabrano dla nich — sadek w którym bieliło się płótno i suszyła bielizna — trzeba było oddać dla nich — wodę im grzej — jedzenie noś, gdy Frania wyszlę, aby się rozerwał i zapomniał o tej robocie!

Ot wiecie co matusiu, nie gniewajcie się, bo to cały wasz zarobek. A zamknijcie skrzynki, gdy słońce zajdzie i dolejcie wody. Tymczasem my pójdziemy na kropelkę — bo nie często taki gość mi się trafi. To takie gospodarstwo jak inne, — mówi wychodząc — a kiedy kupują, to dobrze wychowywać.

Pożegnali się ze staruszką i poszli dalej we trzech pouczać Piotra. Opowiadali mu idąc, że duszą stowarzyszenia jest ksiądz przewodniczący. Obchodzi on co miesiąc wszystkich i decyduje: „Kogut jest źle zbudowany — utuczyć i sprzedać — za tamtego możesz dostać tyle a tyle. — Przynieś mi go to poszlę na chów — a wkładając do kosza, nie płacz za nim!" żartuje odchodząc! — On ocenia towar, prowadzi księgi, on przyj-

muje obstalunki, on prowadzi korespondencye i t. d. — Drugą ważną osobą w stowarzyszeniu jest ten, co tuczy kapłony i pulardy. Wysłano go kosztem wydziału a za staraniem księdza na naukę do Mecheln — i postawiono mu salę, a w niej 600 klatek, w których równocześnie może tuczyć 500 do 600 sztuk, które co dni 10 ustępują świeżym.

Nauczył on się tam tuczenia, a tu nabył praktyki — i tuczy wybornie — tanio i prędko. Za opakowanie i wysłanie dopłacamy mu wszyscy jednakowo po 10 fenigów od kury.

Stowarzyszenie posiada aparat wylęgowy na 250 jaj, który tego roku dwa razy tylko nakładaliśmy — bo dużo jaj sprzedaliśmy. W przyszłym roku sprowadzimy drugi.

Piotr: „A to na co? — macie przecie kwoki.“

Franciszek: „Zaraz widać, że nie próbowałaś tej roboty — to nie dziwię się, że nie rozumiesz jaka to pomoc. Im wcześniejsze pisklęta, tem lepiej dla nas — pierwsze jaja się nie marnują — bo tak wcześnie jak my potrzebujemy kwoki, nie kwokają jeszcze a i wychowanie wczesną wiosną łatwiejsze w skrzynkach ogrzanych. Już tak ułożyliśmy się, że wszystkie jaja, które nie możemy podłożyć pod kury przynosimy jak długo są świeżutkie do Adama. Ten płaci za nie zaraz umówioną cenę. Komu ich brakuje, kupuje u niego — dopłaciwszy parę centów za jego trud i pisaninę. Resztę pozostałą wkłada do maszyny — wygrzewa kurczątka — a parę dni podchowawszy sprzedaje nam stowarzyszonym po stałej cenie.

Teraz nawet od zwykłych kur jaja sprzedajemy mu, a on je pakuje i wysyła. Przez ten rok zebrał 980 marek za świeże jaja, które wysłał do Frankfurtu.

Piotr: On jeden zebrał 900 marek — tegobym nigdy nie pomyślał. Teraz zazdroszczę wam, że umieliście ten interes tak poprowadzić. — Powiedźcież mi jak do tego przyszło — bo w czasie, gdy ja tu z wami żyłem nikomu nie śniło się coś podobnego.

Michał: Ksiądz proboszcz miał raz wykład — tłumaczył nam to wszystko — opowiadał jak być powinno — jaka dla nas korzyść byłaby, gdybyśmy w zgodzie i jedności razem pracowali — szczególnie, że u nas ziemia zła do uprawy i dużo nawozu potrzebuje, a drób daje nawóz bardzo mocny i pożyteczny. W końcu zapytał czy kto nie zechce przystąpić do Towarzystwa. Zgłosiło się 19 — a on na to: Albo przystąpcie zaraz i to wszyscy — albo nigdy! Stowarzyszenie wtedy tylko coś znaczy, gdy jest liczne i dobrze prowadzone. Nikt się więcej nie odważył — i rozeszliśmy się do domów. Na drugi dzień zgłosiło się 40-tu — ale ksiądz nie chciał z nimi mówić. Aż w tydzień w święto zebrali się gospodarze w czytelni — zaczęli radzić i przedstawiać, że po parę kur i koguta każden kupić może — i dwie marki wpisowego zapłacić do kasy — nabrali ochoty i zapisało się ich wtedy 60 a teraz przybywa chętnych ciągle.

Wieś nawet sąsiednia chce to samo próbować z kaczkami, bo tam są stawy i sadzawki.

Piotr: Wieleż razem macie teraz zwierząt?

Michał: Teraz mamy samych nośnych kur 3.000.

Franciszek: Nie tak dużo — nie! — ostatnie obliczenie podaje 2.500 tylko — ale o to mniejsza. Mojem zdaniem najważniejsze to, że stowarzyszenie ma pieniądze, otrzymuje pisma, które czytamy razem. Często bardzo, gdy który z nas czegoś mądrego dokona, przynosi do czytelni — oglądamy, radzimy i poprawiamy i wszyscy uczymy się dużo. Skrzynki nasze wychowujące robimy sami coraz lepiej i praktyczniej. Kurniczki stawiamy tanie — po prostu daszek z sosenek a z przodu i z tyłu ścianki z drzwiami i oknami — przykrywamy jak widziałeś darnią, więc taki budynek bez ścian mało kosztuje, a jest ciepły w zimie i przewiewny w lecie — gdy okno kratą drutową zapleciemy.

Piotr: Wiesz co bracie — muszę ja tu do was przyjechać z naszym wójtem. To człowiek mądry i ciekawy. On się tu przypatrzy i nas potem nauczy.

Michał: A dobrze — dla nas lepiej, bo zamówieniom nastarczyć nie możemy.

U nas także zaczynają już ludzie uważać drób podobnie jak inne zwierzęta domowe za przynoszący hodowcom pożytek. Wydział krajowy — Sejm — Gospodarskie towarzystwa — a nawet Ministerstwo rolnictwa interesują się chowem tym w Galicyi. Od roku powstała szkoła chowu drobiu w Zielonej pod Rawą Ruską, prowadzona przez osobę starszą, która nauczywszy się za granicą obchodzić z aparatami systemów różnych — uczy chowu przemysłowego i naturalnego. Towarzystwo gospodarskie udziela stypendya, chcącym się nauczyć w tej szkole — dla swego pożytku lub chcącym być nauczycielami wędrownymi w kraju. Ktokolwiek chce w tej sprawie zapytać się o co — niech pisze do Zarządu szkoły drobiu w Zielonej pod Rawą ruską i niech dołączy markę pocztową na odpowiedź. Gdyby powyższa odpowiedź przekonała kogo, iż tylko drogą spółek i stowarzyszeń dochodzić mogą teraz gospodarze do dobrobytu jest proszony, aby słów parę napisał do podpisanej.

K. Stasiniewiczowa, Zielona pod Rawą ruską.

Żywienie i pielęgnowanie krów cielnych.

W szwajcarskiem czasopiśmie rolniczem spotykamy się z trafnemi uwagami co do postępowania w oborze z cielnemi krowami. Autor artykułu przypomina, że mleczność krowy i dobry rozwój cielęcia zależy w znacznym stopniu od odpowiedniego żywienia matek w okresie ciężarności i prostuje mylne przekonanie, że zwierzęta dobrze żywione łatwiej ulegają gorączce poporodowej. Posiadając w swej stajni 30 do 40 krów, utrzymywanych tak dobrze, że każdej chwili możnaby przeznaczyć je na rzeź, nie miał on ani jednego wypadku tej choroby. W ostatnich kilku miesiącach ciężarności, kiedy wydatek mleka zmniejsza się już znacznie, można krowy dobrze się trzymające żywić dobrą paszą objętościową, n. p. sianem

a zaprzestać paszy treściwej. W ogóle unikać należy nagłej zmiany w żywieniu oraz karmieniu paszą nadpsutą lub trudno strawną. W szczególności niewłaściwem jest zmienianie paszy bezpośrednio przed ocieleniem i po ocieleniu. Na 10 do 14 dni przed porodem powinno się racyę żywności zmniejszyć, a powiększać dopiero w 8 lub 10 dni po ocieleniu. Podczas porodu zwierzęta nie powinny mieć wypełnionego żołądka, ponieważ to utrudnia poród i grozi niebezpiecznemi zaburzeniami w trawieniu. Niewłaściwem jest również podawanie krowom zaraz po ocieleniu smacznej paszy, w celu pobudzenia obfitego wydzielania mleka, gdyż to zbyt utrudnia czynność organów trawienia. W pierwszych ośmiu dniach najlepiej dawać, tak samo jak przed ocieleniem, paszę objętościową. Zwrócić trzeba przytem uwagę na wydzielanie kału i w razie, gdy się zauważy zatwardzenie zadać odpowiednią dawkę soli glauberskiej. Skoro tylko wymiona stwardnieją i mleko przechodzi do dojek, należy zaraz zacząć doić, chociażby to się stało na tydzień lub jeszcze dłużej przed dojeniem. Zaniechanie bowiem dojenia bywa najczęściej przyczyną wywiązania się gorączki poporodowej. Wymię należy przytem chronić przed zamoczeniem, zatem baczyć, aby krowa miała suchy podściół. Po porodzie powinno się krowę wytrzeć wiechciami ze słomy, poczem można dać się napić wody, byle nie za zimnej i wrzucić do żłobu trochę siana. W celu ochrony przed zaziębieniem powinno się umieszczać krowy, odbywające poród, w miejscu nie wystawionem na przeciągi. *K.*

Sałata rzymska.

Wyróżnia się od innych odmian tem, że ma liście wydłużone, gładkie całobrzegie, wzniesione pionowo, tworzące z czasem luźne główki podługowate w smaku gorzkie i dlatego muszą być do użytku wybielone. Do tej czynności potrzeba dwóch ludzi, z których jeden robiąc ruch od dołu ku górze podnosi liście sałaty do kupy, a drugi w tym czasie wiąże je u góry łyczkiem, uważając, by liście nie łamać. Do bielenia przydatne są rośliny należycie dorośnięte, a czynić to należy w dzień pogodny, gdy liście są zupełnie suche, inaczej będą gniły. Po paru tygodniach. liście z wyjątkiem zewnętrznych wybielą się i będą zdatne do użytku. Z siewu sierpniowego można we wrześniu po wykopaniu z korzeniami,



przechować sałatę w piwnicy, posadzoną w piasku; jeżeli piwnica jest ciemna, to sałata wybieli się sama i można ją mieć prawie do stycznia.

K. J.

Drobiazgi.

Nowy gatunek ryby. Pan Piotr Gaud na kongresie ichtyologicznym w Grenobli przedstawił swoje spostrzeżenia nad hodowlą nowego gatunku ryby, zwanej po francusku poisson chat. Nazwa francuska przetłómaczona na język polski znaczy tyle co ryba-kot. Rybę tę wprowadzono do Europy ze Stanów Zjednoczonych (Ameryki) przed mniej więcej trzydziestu laty. Dotychczas już się ona zaklimatyzowała we Francyi, Belgii i okolicach Hamburga. Jest to ryba wód słodkich, chowa się przeto dobrze w wodach stosunkowo ciepłych, a więc w stawach i sadzawkach, których właśnie nie lubią cenniejsze gatunki naszych ryb jak: sandacze, pstrągi i szczupaki.

Poisson chat nie jest rybą piękną, ma dużą głowę o ośmiu dziwacznych fałdach, w sile natomiast jest bardzo wytrzymała, wyjęta z wody żyje jeszcze bardzo długo. Opiera się także doskonale, tak dla innych ryb zabójczym wpływom zanieczyszeń stawu od fabryk i liczniejszych osad ludzkich

Dotąd nie zauważono u tej ryby ani choroby ani pasożyta, któryby ją trapił lub niszczył. W klimacie Francyi rozmnaża się znakomicie, samica składa 2 do 7 tysięcy jajek a narybek rośnie bardzo szybko. Poisson chat daje sobie doskonale radę ze szczupakiem, sama zaś nie jest drapieżną. Ma być jedną z najsmaczniejszych ryb, znawcy utrzymują, że lepsza nawet od pstrąga. Wobec tych zalet należałoby spróbować, czyby się i u nas nie udała jej hodowla. *M.*

Ściąganie kopic siana na jedno miejsce. Na większych łąkach, gdzie ustawia się sterty na zimę, lub też przy koniczynie na znacznych pochyłościach, gdzie wywiezienie pełnej fury pod górę byłoby zbyt uciążliwem, radzą ściągać pojedyncze kopice do miejsca ładowania na wozy lub układania w sterty w następujący sposób: Przygotowuje się zawczasu drążki z mocnego drzewa na 4 do 5 m. długie, a mające około 10 cm. w średnicy w grubszym końcu. Po zdjęciu kory należy je wygładzić z sęków, cieńszy koniec zaostrzyć, a na grubszym wywiercić dwie dziury w niewielkich od siebie odstępach. Przez pierwszą, skrajną dziurę przewleka się krótki kawałek postronka celem zrobienia kółka dla zaczepienia orczyka lub wagi; przez następną dziurę daje się długi sznur, pozostawiając jeden koniec krótki z oczkiem, drugi zaś służy do przeciągnięcia przez kopicę, pod którą wsuwa się najpierw drąg tak, by wystawał po drugiej stronie, poczem przewleka go się przez koniec grubszy, opasuje kopicę dłuższym sznurem, a ściągnąwszy należycie, łączy z oczkiem krótszej części. Tym sposobem dają się kopice ściągać na dalsze miejsca bez zburzenia i straty. *H.*

Materyał do zasklepiania szpar w szpichrzach. W nowo założonych zsypkach pokazują się często miejscami szeroko rozwarte szpary w podłogach, które zsypaniu drobniejszych nasion, jak maku, koniczu i t. p. przeszkadzają, a względnie szkodzą. Aby szpary te zamknąć stale, jest na to jeden tylko sposób, a mianowicie wyjęcie z tarcic podłogowych w odległości co 2 m. jednej tarcicy i zbicie desek od tego miejsca za pomocą klinów, poczem zakłada się znowu tarcicę końcową. Jeżeliby się przy klinowaniu pokruszyły sęki, to najlepiej wyrzucić takowe a dziury pozabijać kawałkami blachy cynkowej. Po takich zagwożdżonych miejscach ślizga się szufla z łatwością.

Niektórzy podają do kitowania takich szpar materyał sporządzony w ten sposób, że rozgotowuje się na cienko klej stolarski i dosypuje tak długo trocin, aż utworzy się ciasto, którem zaraz na gorąco zasmarowywa się szpary, poczem wyrównywa powierzchnię po ostygnięciu hyblem. *W.*

Nadawanie zapachu owocom: Czynności tej podlegają głównie jabłka i gruszki, które handlarze na krótko przed sprzedażą przekładają w skrzynkach starannie zebranym i wysuszonym kwiatem pospolitego bzu białego. Owoce pestkowe rzadko takiemu sztucznemu nawanianiu poddawane bywają. W Anglii i Ameryce stosują takie nawanianie do melonów. Gdy owoc dojrzeje, odcinają go w tym celu najczęściej od rośliny z długim kawałkiem łodygi i koniec jej zaraz zanurzają w szklankę z winem. Po kilku dniach melon wino wypija i przybiera jego smak. Dla owoców z czerwonem mięsiwem używają xeresu, gdy zaś miąższ jest zielony, portweinu. *H.*

Kruszenie i pękanie rur gumowych pochodzi zwyczajnie z lichej jakości materyału. Środkiem przeciw temu jest wkładanie takich wyrobów w wodę amoniakalną, złożoną z 1 części amoniaku i 2 cz. wody. Po 5 lub 10 minutach moknięcia lub zwilżania odzyskują prawie zawsze na pewne swą elastyczność. *H.*

Środki zapobiegające wzdęciu u bydła. Jeżeli bydło ma być wypędzone na koniczyska, to daje mu się przed wypędzeniem dostateczną ilość siana, ażeby nie szło z pustym żołądkiem na pastwisko i nie rzucało się zbyt łakomie na koniczynę. Poleca się także wypędzać je dopiero wtenczas, gdy rosa na koniczynie obeschła, a pozostawiać je tylko krótki czas na takiem pastwisku. Dalej należy unikać podawania paszy zagrzanej albo spleśniałej. Zrobiono również spostrzeżenie, że bydło chodzące na pastwiska, na których znachodzą się miejsca mokre, często dostaje wzdęcia, takie miejsca należy odgrodzić, aby się zwierzęta do nich nie dostawały, albo co jeszcze lepsze — odwodnić. *K.*

Nawóz zielony dla zasiewów wiosennych należy przyorywać o ile możności późno tak n. p. przy użyciu nawozu zielonego pod ziemniaki i zboże jare trzeba podorać dopiero przed nastaniem zimy, a nawet dopiero z wiosną, ponieważ doświadczono wielokrotnie, że nie traci się przy tem nic, owszem przemarznięte rośliny łatwiej się rozkładają i zmieniają w pokarmy, które wysiane czy posadzone rośliny z łatwością na pożytek swój obracają, jeżeli część procesu rozkładowego już niejako przed podoraniem odbyły. Ale przyorywanie to musi być przeprowadzone według możności czysto i dokładnie, bo im dokładniej rośliny zostaną przykryte ziemią, tem lepiej i łatwiej zostaną zużyte na korzyść wysiewu. *R.*

Perz i powoje — to najgorsze dwa chwasty na zaniedbanej ziemi. Obydwa mają tę wspólną własność, że najmniejszy kawałeczek ich korzenia, pozostawiony w ziemi, w przyszłym roku nową silną kolonię wytwarza. Jeżeli mamy do czynienia z samym perzem, to wystarczy gęsta uprawa roślin okopowych przez dwa następujące po sobie lata, aby go wytępić, bo mocne zacienienie — to jego śmierć. Na mróz jest on wcale nieczuły i dlatego rośnie prawie wyłącznie w górnych warstwach ziemi. Mniej wytrzymałe są powoje, których korzenie kryją się w znacznej głębokości, bo jeżeli są podczas silnego mrozu na wierzchu, to mękną i obumierają. Gdzie obydwa te chwasty razem występują, jest najpewniejszym środkiem do ich wytępienia głębokie przeoranie (rigolowanie) ziemi w jesieni. Znajdujące się pod wierzchem korzenie perzu dostają się przez to w głąb, gdzie

giną z uduszenia, grube zaś i drzewne korzenie powojów dostają się na wierzch i wymarzają. *Z. M.*

Wiek owiec. Wiek owiec poznaje się po ich zębach przednich czyli siekaczach, które wyrastają w pierwszym roku, a jest ich 8 i są w ogóle drobne. W drugim roku wypadają dwa środkowe, a na ich miejscu powstają nowe, które łatwo po tem poznać, że są większe od poprzednich. W trzecim roku wypadają dwa następne małe zęby, po jednym z każdej strony i bywają zastąpione dwoma większymi, wskutek czego znajdują się po środku cztery wielkie zęby a po ich bokach z każdej strony po dwa małe zęby kończyste W czwartym roku jest wielkich zębów 6, a po obydwóch ich bokach znajduje się z każdej strony jeden ząb mały. W piątym roku są już wszystkie zęby wielkie, które w szóstym roku dopiero są zupełnie wykształcone. Ale już w siódmym roku, a czasem nawet i wcześniej niektóre z nich wypadają albo się wykruszają lub łamią.

Odsadzanie źrebiąt. Jeżeli źrebię zaczyna dobrze jeść owies po ukończeniu czterech miesięcy, można zacząć odsadzać je powoli od klaczy. Dobrze jest przyzwyczajać już przedtem źrebięta do uzdeczki i do wiązania przy żłobie. Wiązać należy zrazu w taki sposób, aby źrebię mogło widzieć matkę, ale nie mogło jej ssać. W pierwszych trzech dniach przysadza się źrebię do klaczy rano i wieczorem, w następnych zaś dniach tylko raz na dzień, wieczorem, pozostawiając je coraz to krócej przy matce, a po tygodniu odsadza się je zupełnie. Po odsadzeniu zadaje się źrebięciu dobre siano łąkowe i poi się je 3—4 razy na dobę świeżą, czystą, niezbyt zimną wodą. Oprócz tego raz na dzień w południe daje się 1 litr dobrze zmoczonego owsa, zmieszanego należycie z taką samą ilością otrąb pszennych, zaparzonych odpowiednią ilością gorącej wody, a rano, w południe i wieczór daje się po 1 l. mleka zbieranego, gotowanego w temperaturze 100° C. co najmniej przez 10 minut w celu zniszczenia wszelkich zarazków. Źrebięta przyjmują zwykle mleko chętnie, te zaś, któreby nie chciały go pić, można przyzwyczaić w następujący sposób: $^3/_4$ l. mąki owsianej i taką samą ilość otrąb pszennych zaparza się zamiast wodą, gorącem, rozcieńczonem mlekiem i po włożeniu wymieszanej i ostudzonej karmy do żłobu, posypuje się ją po wierzchu małą ilością cukru miałkiego. Zrazu bierze się do zaparzania mleko bardzo mocno wodą rozcieńczone, a następnie powiększa się stopniowo ilość mleka, a zmniejsza ilość mąki i otrąb. Po krótkim czasie zwierzę w ten sposób przyzwyczajone pije chętnie czyste mleko. Karmy w ogóle powinny źrebięta dostawać tyle tylko, aby się nie przejadały, gdyż każde przesycenie wywołuje zaburzenia w przewodzie pokarmowym i odbiera chęć do jedzenia. Niedojedzoną karmę trzeba ze żłobów stale wyjmować i żłoby utrzymywać w należytej czystości. W miarę wzrostu źrebięcia powiększa się dawkę mleka, mąki i owsa. W pierwszym roku powinno się dawać jak najwięcej owsa; prędzej można już oszczędzać tej karmy w roku drugim, od sposobu bowiem żywienia w roku pierwszym najwięcej zależy cały przyszły rozwój źrebaka. Po odłączeniu źrebięcia należy klaczy dawać siano, poić mało, a przez tydzień do dwóch tygodni oglądać codzień wymię i w razie silnego nabrzmienia lekko ściągnąć małą ilość mleka. *W.*

Pogoda a ryby. Zdrowie ryb zawisło mniej lub więcej od każdorazowej pogody, na której wpływy są one bardzo czułe. Powietrze wpływa na ciepłotę wody, a ta odpowiada zawsze czasowej ciepłocie krwi i sprawia, że ryby mają się dobrze albo źle. Bardzo wielkie gorąco z jednej, a bardzo wielkie zimno z drugiej strony

zmniejszają chęć do jedzenia, aż do zupełnego ustania tejże. Łososiowate ryby nie pobierają pokarmu przy nienormalnem zimnie, karpiowate już w dżdżystych, chłodnych i wietrznych dniach. Taka pogoda może nawet stłumić popęd rozmnażania się. *Z. M.*

Ochrona koni przed muchami W tym celu zalecają jako skuteczny środek obmywanie powierzchni ciała odwarem liści orzecha włoskiego w occie. Jednorazowe obmycie ma zapobiegać ukąszeniom przez 14 dni. Jeszcze lepiej działa rozczyn 60 gr. czarciego łajna (asa foetida) w szklance octu zimnego i dwóch szklankach wody, którym zwilża się miejsca najchętniej obsiadane przez owady. Środek ten jest o tyle nieprzyjemnym, że wydaje przykrą woń. Często powtarzane smarowanie rozcieńczoną naftą stanowi również dobrą ochronę. *W.*

Przeciw komarom. Ponieważ wkrótce nastąpi pora lęgu dla komarów, dlatego należy nam myśleć o obronie przeciw ich dotkliwym ukłóciom. Środków na to jest dużo; ponieważ jednakże zawdzięczają one swą skuteczność jedynie zapachowi, który odstrasza dokuczliwe owady, ale zarówno nieprzyjemnym jest dla powonienia dlatego też stosują się one prędzej dla ochrony zwierząt, niż ludzi. Znamy tylko jeden środek bez zbytniej woni, ale i ten służy jedynie do wytrucia komarów w pokoju, na wolnem zaś powietrzu w celu ochronnym zastosowanym być nie może. Jest nim proszek zębownika kaukazkiego (Pyrethrum). Zamknąwszy drzwi i okna, pali się takowego dobrą szczyptę. Odór nie jest szkodliwy i nawet nie bardzo przykry, a działa prędko, bo po kilku minutach bywa pokój od owadów uwolniony i można spać spokojnie. — Za pomocą gry światła można także wyprowadzić komary do sąsiedniego pokoju; pozostaje jednak pewna liczba maruderów, nieczułych na światło, brzęczących następnie cała noc nad uszami. Ponieważ ukłócia ich są przykre i bądź co bądż trudno się od nich ustrzedz, szczególnie mieszkańcom wsi, przy tej więc sposobności radzimy czytelnikom, w jaki sposób należy łagodzić ich następstwa, to jest swędzenie i wyskakiwanie bąbli. Do łyżeczki wody dolejcie 10 kropel amoniaku; płynem tym napuszcza się niezwłocznie miejsca ukłóte. Jeszcze skuteczniej działa dwu- lub trzyprocentowy roztwór kwasu karbolowego w zwyczajnej wodzie, a jeszcze lepiej w spirytusie. Płyn ten aplikuje się podobnie jak poprzedni. Mając takowy pod ręką, możemy oszczędzić sobie wiele przykrości, zwłaszcza jeżeli ciało nasze jest skłonne do puchlizny. *Z.*

Rażeni piorunem wymagają natychmiastowej pomocy, przyczem należy postępować, jak następuje: 1. Natychmiast rozluźnić zapięcia na szyi i piersi i przenieść odnośną osobę w miejsce chłodne. 2. Tu trzeba rażonego rozebrać całkiem i skrapiać mu twarz zimną wodą. 3. Następnie przedsiębierze się obmywania całego ciała, przyczem nie używa się gąbki albo sukna, ale wyciera energicznie ciepłemi rękami. Te trzy czynności zastosowuje się skutecznie przy ogłuszeniu lub omdleniu i w tych wypadkach wystarczają one, ale gdy już nastąpiła śmierć pozorna, to trzeba próbować przedewszystkiem przywrócenie czynności płuc i serca za pomocą sztucznego oddechania; szczotkując dłonie i podeszwy i nacierając mocno całe ciało na chłodno. Powrót do życia objawia się zwykle pośród konwulsyi i silnej pulsacyi na głowie i szyji. Potu i senności nie należy w razie wystąpienia ich przerywać. Przy dalszej rekonwalescencyi łuszczy się naskórek, ale ani to, ani inne występujące pozornie groźne objawy nie są zwykle niebezpieczne. *R.*

Jakim sposobem zapobiegać zmąceniu wody w zdroju? Po wsiach, gdzie wody do picia dostarczają źródła lub zdrojowiska, niekiedy bardzo miałkie i bło-

tniste, po pierwszym lepszym deszczu woda się mąci, stając się aż do powtórnego ustania niepodobną do użytku. Tej niedogodności można zaradzić bardzo prostym sposobem, filtrowania wody i zatrzymania jej w stanie pożądanej przeźroczystości bez względu na wszelkie przeszkody, któreby mogły stanąć temu na zawadzie. Aparat nie kosztuje nic albo bardzo mało, a raz ustawiony może służyć bardzo długo. Oto jego konstrukcya: Wziąć czystą beczułkę odpowiednich rozmiarów, wybić z niej jedno dno zupełnie, w drugiem zaś powiercić świderkiem maleńkie otwory na podobieństwo sita. Na dnie ułożyć kolejno kilka warstw mniej więcej kilkucalowej grubości z następujących ciał: żwir, piasek starannie przemyty, utłuczony węgiel i znowu piasek. Beczkę z ułożonemi w ten sposób warstwami umieścić w zdroju lub rowie do niego prowadzącym tak, aby można było sięgnąć do niej po wodę bez żadnej trudności. Można obok beczki przeprowadzić stado koni, a woda w niej nic na tem nie ucierpi; czystość wody zostaje zawsze niezakłóconą. Najlepiej nadaje się do filtrowania popiół z palonych kości; w braku zaś tegoż należy dać pierwszeństwo węglowi drzewnemu lub torfowemu. Przed ułożeniem warstw powinien być materyał starannie przemyty, a sama beczka bez nieprzyjemnej woni i bocznych dziur. *Z. M.*

Z targów zbożowych Kraków, 25 lipca. Płacono za 100 klg. netto: Pszenica biała od 17·20 do 17·70. Pszenica czerwona i żółta od 17·20 do 17·70. Pszenica węgierska od —·— do —·—. Żyto krajowe od 14·— do 14·80. Żyto węgierskie od 14·60 do 15·—. Jęczmień na krupy od 13·— do 13·50. Owies z opłatą akcyzową od 14·30 do 15·20. Groch od 18·— do 22·—. Tatarka od 16·20 do 17·—. Proso od —·— do —·—. Fasola od 24·— do 40·—. Jagły od 28·— do 32·—. Siano od 4·40 do 6·40 Słoma od 5·— do 5·40. Koniczyna nasienna biała od —·— do —·—. Ziemniaki za hektolitr od 6·— do 6·50. Jaja za kopę od 2·90 do 3·40. Masło 1 klg. od 1·80 do 2·20. Masła za garniec od 6·50 do 8·—. Spirytus na 95%; Tralesa za hektolitr od —·— do 200·—. Okowita na 75%. Tralesa od —·— do 160. Kukurydza za 100 klg. od 15·— do 17·20. Tymotka za 100 klg. od —.— do —·—. Wyka za 100 klg. od —·— do —·—.

Kalendarz od 1-go do 15-go sierpnia. 1 W. Piotra w okowach, 2 Ś. *NPM. Aniel. i Alfon.*, 3 C. Znal. św. Szczepana, 4 P. Dominika wyz., 5 S. *NPM. Śnieżnej*, 6 N. **8 po Ś.** *Przem. Pań.*, 7 P. Kajetana wyz., 8 W. Cyryaka wyz., 9 Ś. Romana i Sek., 10 C. Wawrzyńca m. 11 P. Zuzanny panny, 12 S. Klary panny, 13 N. **9 po Ś.** Hipolita, 14 P. Euzebiusza †, 15 W. **Wniebowz. NPM.**

Poradnik gospodarczy na miesiąc sierpień. Spieszyć ze sprzętem i zwózką zbóż ozimych i jarych? W czasie słotnym młócić zboże, na nasienie, len i konopie wybierać, moczyć i suszyć. Ścierniska podorywać. Bydło, owce, trzodę, a nawet drób paść na ścierniskach. W ogrodzie rozsadzać truskawki i poziomki, zbierać nasiona warzyw i kwiatów, siać sałatę zimową, szpinak i szczaw, gąsienicy na kapustach niszczyć. W sadach zbierać wczesne owoce na susz. W pasiekach niszczyć mateczniki, by się pszczoły nie zrajały, miód podbierać. W gospodarstwach domowych robić zapasy na zimę z suszonych jarzyn, owoców, grzybów; zasalać masło, kisić ogórki, robić konserwy.

Kalendarz myśliwski. W sierpniu wolno polować na jelenie, kozły, bażanty, kuropatwy, przepiórki, dzikie gołębie, dropie, pardwy, ptactwo błotne i wodne.

Kalendarz rybacki. W sierpniu wolno łowić raki i wszelkie gatunki ryb.

OD REDAKCYI.

Wszystkich Panów P. T. Prenumeratorów zalegających z prenumeratą za lata ubiegłe i za rok obecny, prosimy bardzo uprzejmie o wyrównanie zaległości.

Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWSKI,**
profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.